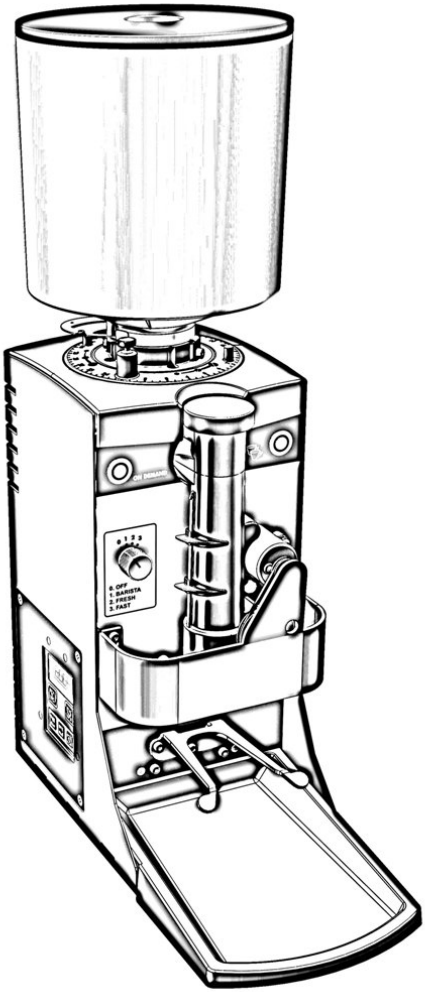
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Molino de café “ASPE”



mar K ibar

automaticgrinders

Estimado cliente:

El Molino Automático ASPE, es un molino de café express profesional, completamente automático, que le permite disponer de forma rápida, cómoda y precisa de café recién molido, para que su café en taza sea siempre perfecto.

Este producto ha sido diseñado utilizando las últimas tecnologías y más de 20 años de experiencia en el mundo del café express. El resultado es un producto de alta calidad y prestaciones, que esperamos satisfaga plenamente sus necesidades.

Lea y atienda las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual, para disfrutar de forma plena y segura de este producto.

Ante cualquier anomalía, contacte con su distribuidor o con el fabricante del equipo.

Markibar se reserva el derecho a introducir las mejoras que se crean pertinentes, derivadas de la constante investigación desarrollada por la empresa.

INDICE.

1.- Instrucciones de Seguridad.
2.- Datos técnicos.
3.- Descripción.
4.- Dispositivos de seguridad del molino.
5.- Instalación y Puesta en marcha.
6.- Contabilidad.
7.- Solución de problemas.
8.- Limpieza.
9.- Mantenimiento.
10.- Declaración de Conformidad.
11.- Condiciones de Garantía.
12.- Anexo I. Identificador Porta.
13.- Anexo II. Tamper dinamométrico.

1.- Instrucciones de Seguridad.

Lea y preste atención a las siguientes instrucciones de seguridad. El incumplimiento de dichas instrucciones puede provocar un mal funcionamiento o daños en el equipo.

1.1- Símbolos.

1.1-1. Instrucción de seguridad.

Peligro de accidente si no se atiende dicha observación.

1.1-2. Instrucción general.

Puede dañarse el equipo o el buen funcionamiento no queda garantizado, si no se atiende esta instrucción.

1.2- Instrucciones de seguridad.

- Al desembalar el equipo, comprobar que el voltaje de la red eléctrica coincide con la indicada por el fabricante en la etiqueta de características. Nunca usar el equipo en entornos mojados o húmedos.
- Las bolsas de plástico del embalaje pueden ser peligrosas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Desenchufar el equipo antes de realizar operaciones de mantenimiento o limpieza.
- Nunca trabajar el molino con un cable de red en mal estado. Inspeccionar periódicamente posibles daños eléctricos del cable, enchufe, etc.
- Cualquier reparación debe ser realizada por personal del Servicio Técnico Autorizado.
- Para un óptimo funcionamiento del molino, el máximo ciclo de trabajo no debe exceder de tandas de 5 sg de molido y 10 sg de paro. Tras un trabajo en continuo de 30 minutos, dejar que el motor se enfríe antes de una nueva operación.

- No realizar ninguna modificación o alteración al equipo. El Fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños ocasionados por incumplir esta instrucción.
- Los niños no pueden apreciar el peligro de usar equipos electicos. Por ello nunca dejar que niños sin supervisión trabajen con equipos eléctricos como este molino.
- No introducir objetos por las ranuras de ventilación del molino.

- *El molino debe ser instalado en ubicaciones interiores, evitando zonas donde pueda haber salpicaduras de agua, limpiezas con chorro de agua, etc.*
- *Nunca sumergir el molino en agua, ni trabaje con las manos mojadas.*

1.3- Uso del Molino.

Este equipo está diseñado para moler exclusivamente café en grano. No utilizarlo para moler otros productos u objetos. NUNCA verter CAFÉ MOLIDO en la TOLVA.

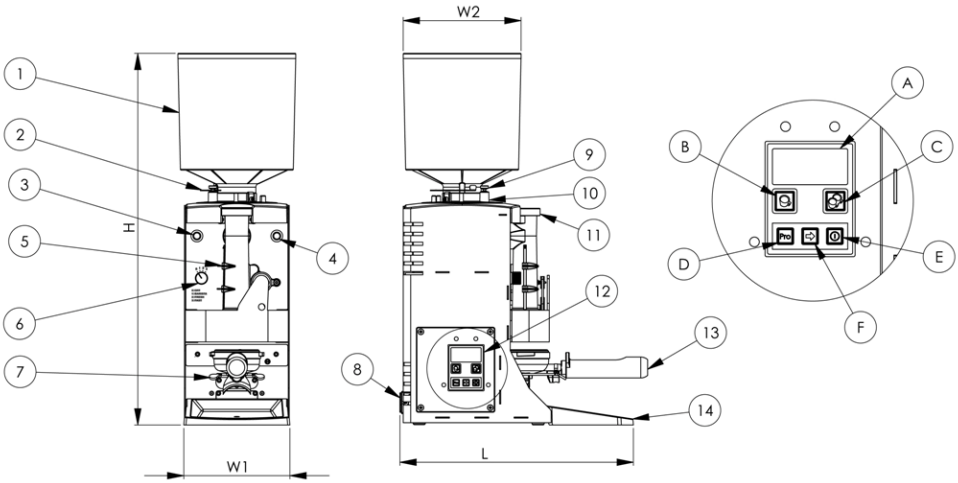
1.4- Requisitos del operario.

Este equipo no precisa de conocimientos especiales para su uso. Simplemente es necesario leer y entender las instrucciones del presente manual, atendiendo las recomendaciones indicadas.

2.- Datos técnicos.

CARACTERISTICAS	DATOS
ALIMENTACION ELECTRICA	230 V 50 Hz
POTENCIA NOMINAL	525 W
RPM	1350 rpm
FUSIBLE SOBRE CARGA	10 A Tipo T
Max tiempo funcionamiento admisible	34 % encendido 66% apagado
ALTO H	568 mm
ANCHO W1/W2	162 mm / 180 mm Ø Tolva.
FONDO L	357 mm
PESO	14 kg.
CAPACIDAD TOLVA	1.5 KG
MUELAS	Ø64
PRODUCCION KG/HORA	6 KG

3.- Descripción.



1.- Tolva
2.- Cierre tolva.
3.- Pulsador molido manual.
4.- Pulsador 2 cafés.
5.- Indicador nivel café.
6.- Selector modo trabajo.
7.- Guía Porta filtro.
8.- Fusible.
9.- Bloqueador punto molido.
10.- Maneta punto molido.
11.- Tapón acceso limpieza.
12.- Teclado y display progr.
13.- Porta filtro cafetera.
14.- Bandeja recoge posos.
A.- Display.
B.- Tecla 1 Café.
C.- Tecla 2 Cafés.
D.- Tecla Pro.
E.- Tecla encendido display.
F.- Tecla Avance.

4.- Dispositivos de Seguridad.

El motor del molino está protegido con un dispositivo térmico de seguridad, el cual interrumpe la alimentación eléctrica al motor en caso de sobrecalentamiento. Dicho dispositivo se rearma de forma automática al enfriarse el equipo.

El usuario no tiene ninguna influencia sobre dicho dispositivo. Si el dispositivo se activa de forma repetitiva, debe avisar al SAT (Servicio de Asistencia Técnica) ya que el motor puede estar dañado.

5.- Instalación y Puesta en marcha.

Cada molino es probado en fábrica con café en grano para comprobar su perfecto funcionamiento. Por ello puede encontrar café molido en los mecanismos del molino.

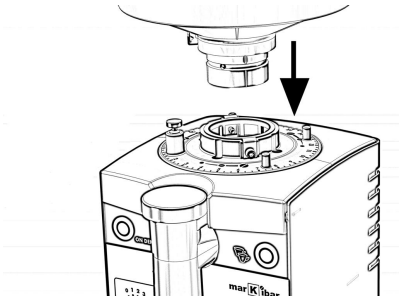
5.1.- Ubicación del Molino.

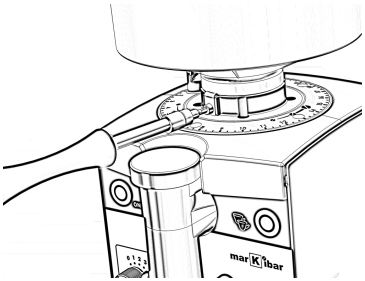
Colocar el molino en una superficie seca y firme, junto a la máquina de café.

Nunca trabajar con el molino en sitios mojados o húmedos.

5.2.- Instalación y puesta en marcha.

Colocar la Tolva de Café en grano, haciendo coincidir los dos agujeros de la tolva, con los tornillos que la fijan.



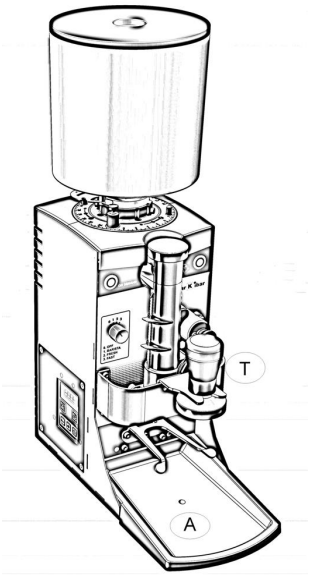


Para el cumplimiento de los requisitos de seguridad, es imprescindible atornillar los dos tornillos que fijan la tolva en su posición. Ver figura.

Colocar la bandeja de posos en la parte inferior del molino (Pos A).

El molino ASPE puede llevar incorporado un tamper dinamométrico para nivelar y compactar el café una vez dosificado en el porta filtros. (Pos T).

Consulte el Anexo nº II para más información respecto a este accesorio.



Para la conexión eléctrica del molino proceder como se indica:

- El punto de conexión electica del molino debe estar debidamente protegido por limitadores de corriente, interruptor diferencial y toma de tierra, según las normativas de seguridad vigentes.

- Asegúrese de que la tensión y frecuencia del local son las indicadas en la placa de características del molino.
- Enchufe el molino a la red. Gire el selector de modo de trabajo (Pos 6) a la posición 1.

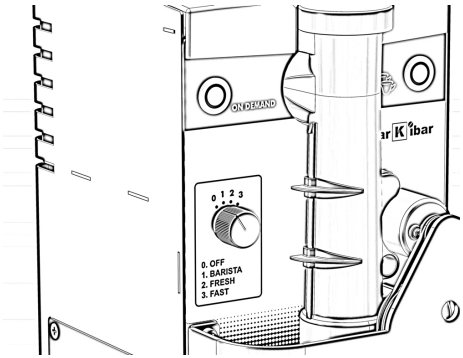
- Abra la tapa de la tolva y vierta el café en grano en la tolva. NUNCA introduzca en la tolva CAFÉ MOLIDO.
- Chequear que el cierre (Pos 2) de la tolva está abierto.
- Pulse la tecla pulsador molido manual (Pos 3) ON DEMAD. El molino molerá mientras dicha techa esté pulsada.
- Introducir el porta de su cafetera en la guía portas (Pos 7) hasta el fondo.
- La dosis correspondiente es depositada en el porta.

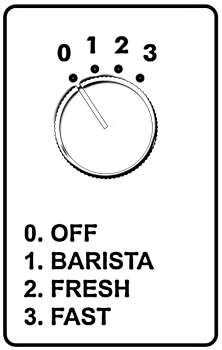
5.3.- Ajustes básicos.

5.3.1.- Modos de Trabajo.

Con el selector de modo de trabajo (Pos 6), puede alternarse en cualquier momento entre los distintos modos de trabajo del molino, para adaptarse a las distintas necesidades del local, de forma que podamos compatibilizar la frescura del café recién molido, con la productividad que exige un local de alto consumo de cafe.

En la posición 0 el molino está apagado en stand-by.

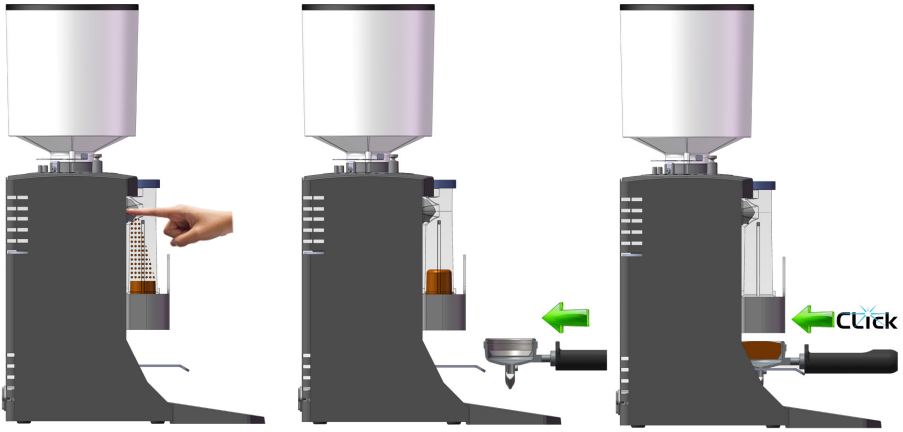




5.3.1.1.- MODO BARISTA.

Con el selector en posición 1, el molino trabaja en modo Barista. En esta posición se habilita el pulsador de molido manual "ON DEMAND", (Pos 3), que se ilumina indicando que esta operativo.

En este modo de trabajo, el dosificador está vacío. Cuando se quiere



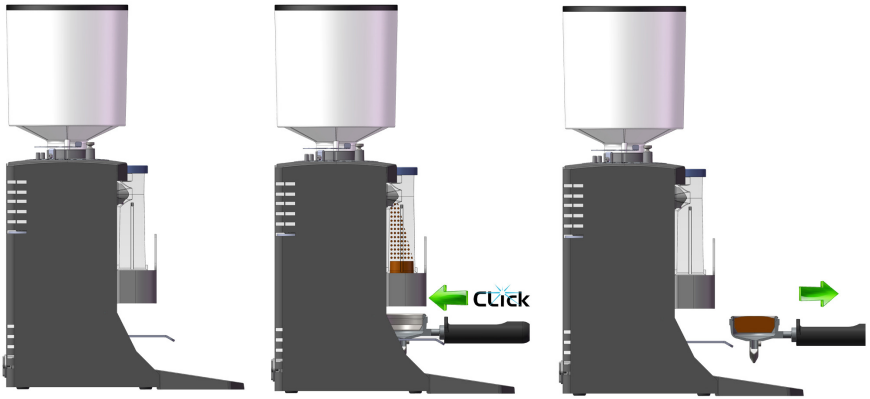
hacer un café, el barista pulsa dicha tecla y el molino muele mientras la tecla esté pulsada. El café molido se va almacenando en el dosificador.

Los indicadores de nivel de uno y dos cafés, así como la regla graduada en el dosificador, permiten al barista visualizar la dosis deseada. Introduciendo el porta la dosis es entregada en el cacillo. Si se desea añadir más café se puede repetir la operación hasta logar la dosis deseada.

Modo barista caída directa al porta: Pulsando la tecla nº 4 (Pulsador 2 cafés), se abre la trampilla del dosificador, permitiendo la dosificación directa al porta mientras se pulsa la tecla "ON DEMAND".

5.3.1.2.- MODO FRESH.

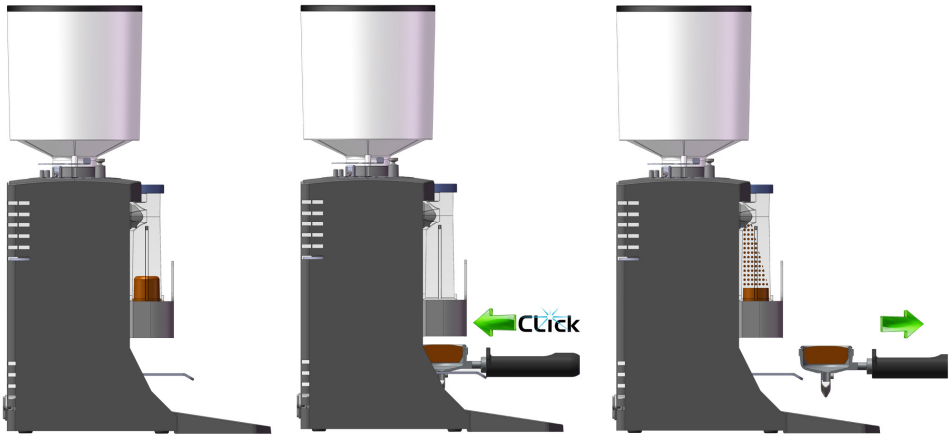
Con el selector en posición 2, el molino trabaja en modo Fresh. En este modo el molino trabaja como un molino temporizado tipo "grinding on demand". Así, cuando colocamos el porta de un café en el molino, este muele la dosis programada para un cafe y cuando termina entrega la dosis en el cacillo, dejando el dosificador vacio para el siguiente servicio.



Si se coloca el porta de dos cafés, el molino detecta el dispositivo abrazado a dicho porta (ver Anexo I), y muele la dosis programada para dos cafés. En caso de que el porta no tenga colocado dicho dispositivo, debe pulsarse la tecla de dos cafés (Pos 4) que se ilumina, e introducir después el porta de 2 cafés para recibir la dosis deseada.

5.3.1.2.- MODO FAST.

Con el selector en posición 3, el molino trabaja en modo Fast. En los momentos en los que otros modos resulten demasiado lentos, puede utilizarse este modo de trabajo más rápido. En esta configuración el molino tiene siempre pre-molida la dosis de un café. De hecho en cuanto se pone el selector en modo fast, el molino muele la dosis de un café, dejándola pre-molida en el dosificador.

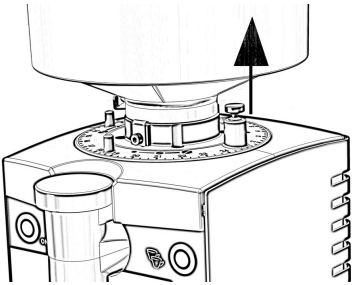


Al introducir el porta de un café, la dosis es entregada inmediatamente y en ese momento muele la siguiente dosis.

Si se coloca el porta de dos cafés, el molino detecta el dispositivo abrazado a dicho porta, y muele sobre la dosis de un cafe la cantidad necesaria para completar la dosis programada para dos cafés, entregándola en el cacillo. Inmediatamente vuelve a moler la dosis de un café para dejarla preparada para el siguiente servicio.

Como puede verse la versatilidad de este sistema permite adaptar el modo de trabajo a las distintas necesidades del local, pudiendo cambiarse el modo de trabajo tantas veces como sea necesario.

5.3.2.- Ajuste Punto de Molido.



El molino sale de fábrica ajustado para trabajar con café express. Tan solo se requiere un ajuste fino para adaptarlo a las características del café de su establecimiento. Muela suficiente café para rellenar su porta con la dosis que considere habitual y erogue un café con su cafetera. Si el resultado no es satisfactorio modifique el punto de molido como sigue:

- Tire del Bloqueador de punto de molido (Pos 9) hacia arriba con una mano y gire la Maneta de Punto de molido (Pos 10) con la otra. En sentido de las agujas del reloj muele más fino y en sentido contrario más grueso.
- Suelte el Bloqueador para fijar dicha posición de molido.
- Realice nuevas pruebas de erogación, repitiendo los puntos anteriores hasta conseguir el resultado óptimo en taza.

5.3.3.- Ajuste Dosis de café.

El molino sale de fabrica con un tiempo de molido de 2 segundos para 1 café y 3.5 sg para 2 cafés. Si la dosis obtenida no es la habitual para su cafetera, modifique la dosis como sigue:

- Pulse la tecla de 1 café (Pos B) durante 1.5 sg hasta que aparezca "d cl". Deje de pulsar y aparecerá la dosis actual.
- Pulse la tecla avance ⇨ (Pos F) hasta llegar al valor deseado.
- Pulse de nuevo la tecla de 1 café para confirmar la nueva dosis.
- Realice la misma operación con la tecla de 2 cafés.

Nota: La programación de dosis de café solo es posible cuando el molino está trabajando en modo Fresh o Fast.

5.3.4.- Ajuste Sistema Detección de Porta.

El molino dispone de varios sistemas de selección de dosis de 1 o 2 cafés, que pueden ser programados por su Servicio Técnico:

- Modo Identificador Porta. Este sistema patentado, reconoce si el porta que acciona el molino es de uno o dos cafés, y suministra la dosis correspondiente de forma automática. Para ello hay que colocar un tag o identificador al porta de dos cafés. El molino distingue entre el porta con dicha pieza (y suministra la dosis de

dos cafés) y los portas sin tag, en los cuales suministra la dosis de 1 café. (Ver anexo I).

- Tecla 1 Café: Al colocar el porta recibe la dosis de 1 café. Para obtener dosis de 2 cafés se pulsa tecla de 2c (Pos 4) antes de colocar el porta.
- Tecla 2 Cafes: Igual que anterior, pero dando sin pulsar 2 cafés.
- Tecla Última. Selección dosis por tecla, dejando por defecto la última selección.
- Selección dosis por pulsación de porta con simple o doble click:
    - Porta a tope (un solo click): Un café.
    - Porta a tope, despulsar y pulsar de nuevo (doble click): Dos cafés.

6.- Contabilidad.

El molino ASPE dispone de un sistema de contabilidad, para conocer en cualquier momento el número de cafés que se han realizado, tanto de dosis simples como dobles.

Para ver las contabilidades pulsar la tecla de Programación (Pro. Pos D). Aparece el mensaje "cont" de contabilidad.

- Al cabo de 1.5 sg aparece el mensaje " n 1 c.", indicando nº de servicios de 1 café.
- Entonces aparece el numero de cafés en dos pantallas sucesivas, por ejemplo 43.500 cafés se indica como sigue:
  - Primera pantalla con unidades: " .500 ".
  - Segunda pantalla con millares: " 0043. "
- Pulsando de nuevo la tecla aparece el mensaje " n 2 c. " y de nuevo en pantallas sucesivas las unidades y millares de los servicios de 2 cafés realizados.

Notas:

La contabilidad de cafés se puede visualizar cuando el molino está trabajando en modo Fresh o Fast.

La tecla Pos E, tecla encendido display, permite encender o apagar el diplay lateral.

7.- Solución de Problemas.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
Molino apagado. Display apagado.	El diferencial o limitador de la instalación del local ha saltado.	Rearmar protector de la instalación.
	Manguera de red no conectada	Conectar la manguera de red en su enchufe.
	Fusible del equipo fundido.	Chequear estado del fusible y cambiar si es necesario.
El molino conecta pero no gira y por tanto no muele.	Punto de molido demasiado fino.	Poner el punto de molido varios puntos a grueso. Moler café y volver poco a poco al punto deseado.
	Un objeto extraño está bloqueando la molienda.	Proceder como en el punto anterior. Si no se libera avisar al SAT.
Molino no arranca. Display encendido.	Excesivo trabajo del motor hasta sobre calentamiento.	Esperar a que se enfrié y el protector térmico se rearme automáticamente.
Molino arranca pero gira sin dar café.	Atasco en la tolva de café en grano o tajadera cerrada.	Verificar tajadera y tolva.
El equipo muele muy lentamente el café.	Muelas muy desgastadas.	Cambiar muelas.

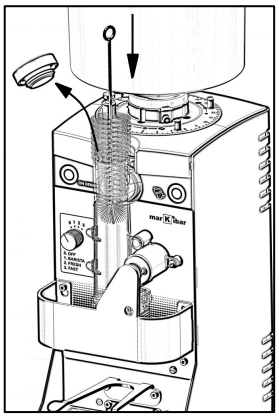
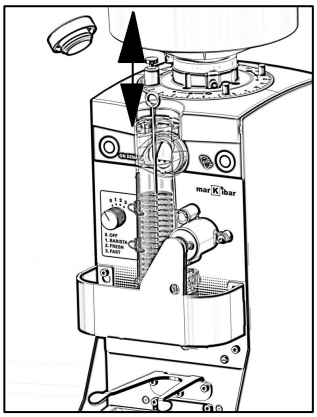
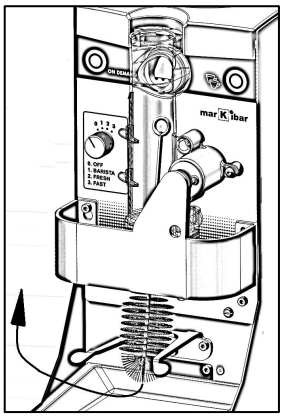
En caso de otras anomalías o fallos continuados, ponerse en contacto con el SAT. (Servicio de Asistencia Técnica).

8.- Limpieza.

Antes de proceder a la limpieza de cualquier componente del molino, desconectar de la red extrayendo la manguera de acometida de la parte trasera del molino.

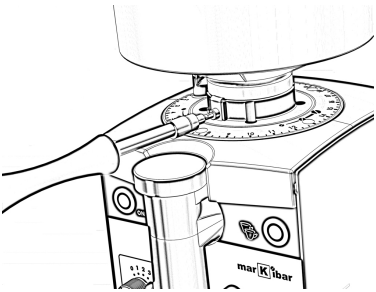
8.1.- Limpieza del tubo dosificador.

Se recomienda limpiar semanalmente el tubo dosificador para mantener una correcta transparencia del mismo.

Utilizar la baqueta suministrada con el molino para realizar esta limpieza. Retirar el tapón de acceso limpieza (Pos 11). Introducir la baqueta y rascar de arriba abajo hasta limpiar el tubo. Extraer la baqueta por abajo para evitar salpicaduras. Ver proceso en imágenes adjuntas.

8.2.- Limpieza de la tolva de café.



Cerrar la tajadera de café y aflojar los 2 tornillos que fijan la tolva al molino (Ver figura) hasta liberar la tolva.

Retirar la tolva del molino, vaciarla de café y limpiarla usando jabón y un paño empapado en agua, para eliminar los aceites residuales dejados por el café. Secar cuidadosamente y colocar la tolva en el molino, colocando los tornillos que bloquean el desmontaje de la misma.

8.3.- Limpieza exterior del molino.

Limpiar con un paño húmedo. No usar detergentes, productos abrasivos, alcoholes o disolventes. Utilizar un pincel para limpiar el café de las zonas más ocultas.

El aparato no puede limpiarse utilizando un chorro de agua.

9.- Mantenimiento.

Para garantizar la eficiencia y el buen funcionamiento de este molino, es esencial seguir las instrucciones del fabricante y asegurarse de que cualquier trabajo de mantenimiento es *realizado por personal cualificado.*

Se recomienda un programa de inspecciones periódico, para un correcto funcionamiento del equipo. En particular las fresas de molido deben ser sistemáticamente chequeadas (al menos una vez al año), y sustituidas si están desgastadas, ya que en este caso la calidad del café molido no sería la óptima.

10.- Declaración "CE" de Conformidad.

EL QUE SUSCRIBE:

MARKIBAR INNOVACION S.L.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G n.24

31191 ESQUIROZ (Navarra) ESPAÑA

COMO FABRICANTE DECLARA, BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD, QUE EL PRODUCTO: MOLINO ASPE

OBJETO DE ESTA DECLARACION, CUMPLE LAS NORMAS:

De Seguridad Eléctrica:

UNE-EN 60335-1

UNE-EN 60335-2-64

De Compatibilidad Electromagnética:

UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

UNE-EN 61000-3-2

UNE-EN 61000-3-3

UNE-EN 55014-2

ESTA DECLARACION SE EXPIDE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LA DIRECTIVA 93/68/CEE DEL CONSEJO, DE 22 DE JULIO DE 1993, POR LA QUE SE MODIFICAN LAS DIRECTIVAS: 73/23/CEE (MATERIAL ELECTRICO DESTINADO A UTILIZARSE CON DETERMINADOS LIMITES DE TENSION), Y 89/336/CEE (COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNETICA). ASIMISMO SE CUMPLEN LAS DIRECTIVAS EUROPEAS 2002/95/CE (RoHS) y 2002/96/CE (WEEE).

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

El Representante Legal.

11.- Condiciones de Garantía.

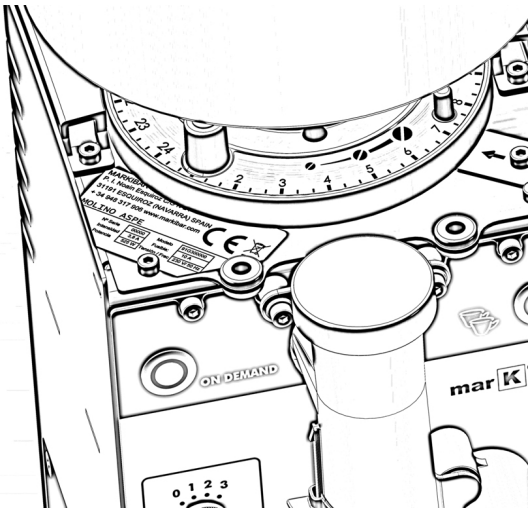
- El periodo de garantía de este molino es de un año desde la fecha de compra.
- La Garantía cubre todos los defectos atribuibles a fallos de materiales originales o defectos de montaje. Los equipos serán reparados o sustituidos sin costo, con excepción de transporte o envío. Todos los reenvíos bajo garantía se realizaran previo reenvío del componente defectuoso a nuestro taller con portes pagados, indicando el número de serie del equipo. El transporte es responsabilidad del cliente. Eviten daños en los envíos realizando un correcto embalaje.
- El acceso a componentes interiores del molino solo puede realizarse por personal autorizado.
- Esta garantía no cubre daños debidos a: Uso inapropiado, Mantenimiento inapropiado, falta de mantenimiento, uso para propósitos distintos al indicado para el equipo, instalación incorrecta, voltaje incorrecto, caídas, desgastes normales con el uso.
- Para el mantenimiento de la garantía, solo pueden ser usados recambios originales.
- El fabricante en ningún caso se hace responsable de daños derivados o secundarios.
- La Garantía no cubre costos debidos a reparaciones realizadas por personal no autorizado.

La siguiente información está impresa de forma indeleble en la placa de características de su molino:

MARKIBAR INNOVACION SLL
P. I. Noain Esquiroz C/G N 24
31191 ESQUIROZ (NAVARRA) SPAIN
+ 34 948 317 906 www.markibar.com
MOLINO ASPE

Nº Serie	00000	Modelo	91G300000
Intensidad	3,8 A	Fusible:	10 A
Potencia	525 W	Tensión / Frec	230 V/ 50 Hz

Puede encontrar dicha etiqueta debajo del techo del molino. Ver figura:



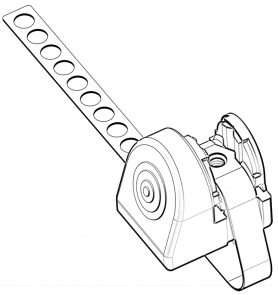
12.- Anexo I: Identificador Portas.

Como se explicó en el punto 5.3.4, el molino dispone de varios sistemas de detección del porta, que pueden ser programados por su Servicio Técnico. Entre ellos, el más cómodo es el sistema de Identificación Porta. Este sistema patentado, reconoce si el porta que acciona el molino es de uno o dos cafés, y suministra la dosis correspondiente de forma automática.

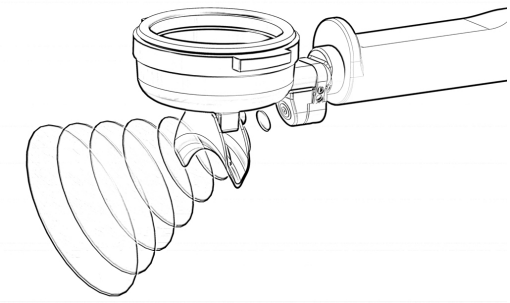
Para ello hay que colocar un tag o identificador al porta de dos cafés. El molino distingue entre el porta con dicha pieza (y suministra la dosis de dos cafés) y los portas sin tag, en los cuales suministra la dosis de 1 café.

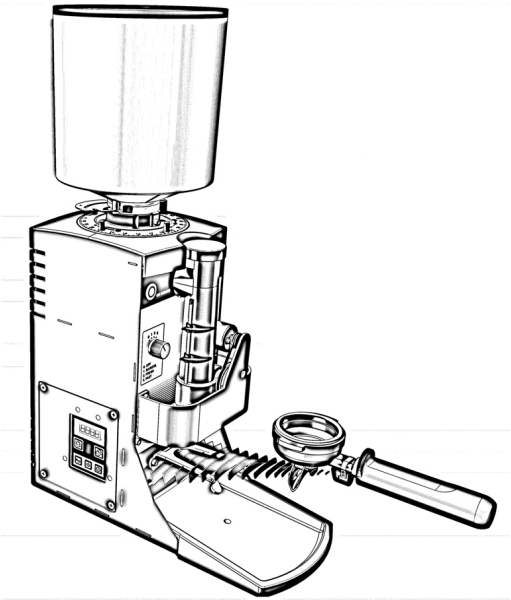
Para instalar el identificador proceder como sigue:

1.- Con cada molino ASPE, se suministran dos Tag como el de la imagen, para colocarlos en los porta-cacillos de 2 cafés.



2.- Colocar el Tag tal y como se aprecia en la siguiente imagen, enfrentando la cara inclinada del tag hacia el molino. (Ver instrucciones de montaje detalladas, suministradas con kit de identificadores).





3.- Los molinos ASPE ya están configurados para detectar la presencia del tag. Al acercar el porta con tag se ilumina la tecla de 2 cafes (Pos 4). Si no es así solicite a su Servicio Técnico que programe el molino en modo MAG.

Cuando el molino reconozca la presencia del Tag suministrará la dosis de dos cafés y en caso contrario la dosis de un café.

4.- Utilice y limpie los portas de modo normal ya que los materiales del identificador son altamente resistentes.

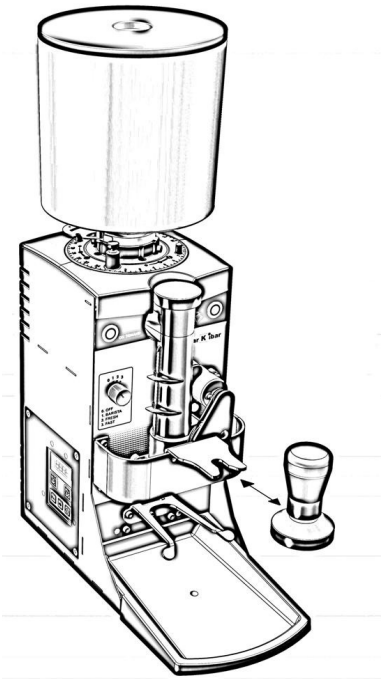
12.- Anexo II: Tamper dinamométrico.

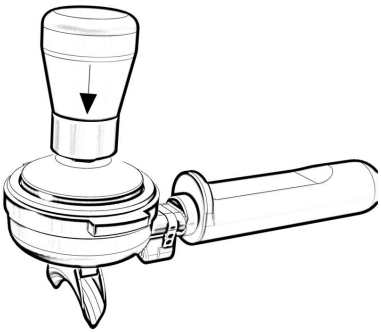
El molino ASPE estándar va sin tamper ya que la mayoría de baristas tienen su propio tamper al que están habituados. En caso contrario puede solicitarse el molino ASPE con tamper incorporado.

El tamper se utiliza para nivelar el café en el cacillo y compactarlo para garantizar una correcta extracción del café.

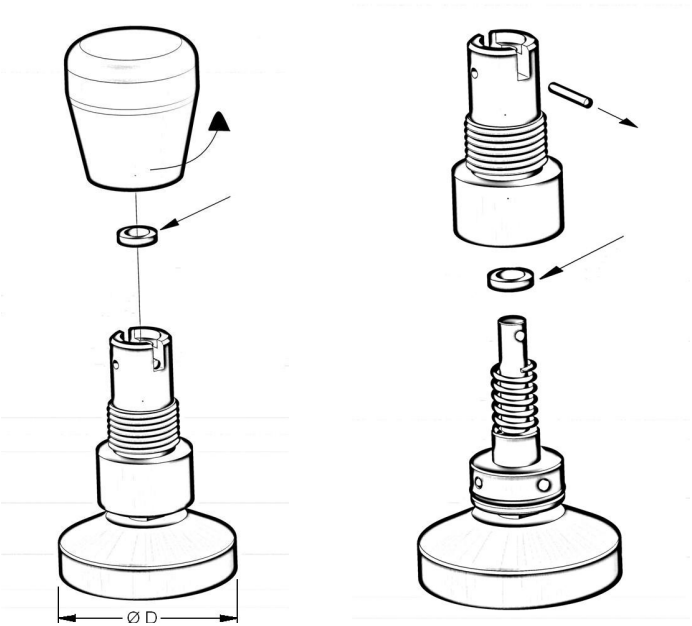
Nuestro tamper dispone de un sistema dinamométrico que permite ejercer una fuerza constante sobre la pastilla de café, de forma que todos los cafés sean realizados de forma correcta.

Al presionar el tamper, tras un ligero recorrido se aprecia un click, que indica que se han ejercido 10 kg de fuerza sobre el café.





Si se desea aumentar dicha presión a 15 kg fuerza, proceder como se indica en las imágenes. Desenroscar la maneta y tomar la arandela de suplemento indicada con una flecha. Retirar el bulón y retirar el cuerpo roscado hacia arriba. Colocar la arandela encima del resorte y montar en orden inverso.



Diámetros de Pisón disponibles: 52 y 57 mm.

Para otros diámetros consulte con el fabricante.

27G300040 MANUAL DE INSTRUCCIONES MOLINO AUTOMATICO ASPE.